



Projeto Mão na Massa



PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
EDUCAÇÃO SOCIEOMOCIONAL
EMPREENDEDORISMO
MÍDIAS SOCIAIS

ÍNDICE

- 1 APRESENTAÇÃO - RELATÓRIO CIRCUNSTANCIADO
- 2 CARACTERÍSTICAS SOCIOECONOMICA DA REGIÃO DE EMBU GUAÇU
- 3 OBJETIVOS
- 4 PÚBLICO ALVO
- 5 PARCERIAS
- 6 METODOLOGIA
- 7 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
- 8 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES JUL/AGOSTO- 2024
- 9 MATRÍCULAS
- 10 CONTEÚDO EXECUTADOS
- 11 EQUIPE TÉCNICA

RELATÓRIO CIRCUNSTANCIADO

ÓRGÃO EXECUTOR: MOVIMENTO RENOVADOR PAULO VI DE EMBU GUAÇU

PATROCÍNIO: RODONAVES TRANSPORTE E ENCOMENDAS - Programa FRETE SOLIDÁRIO RODONAVES - EDITAL 2023.

PROJETO: "MÃO NA MASSA"

OBJETO: ATENDIMENTO/CAPACITAÇÃO DE 48 MULHERES NO DECORRER DO ANO DE 2024.

ÓRGÃO EXECUTOR MOVIMENTO RENOVADOR PAULO VI DE EMBU GUAÇU	PROJETO MÃO NA MASSA
TERMO DE PATROCÍNIO Janeiro a Dezembro/2024	2º Semestre - JUL/AGOSTO-2024

EXECUÇÃO FÍSICA - CRONOGRAMA ANUAL

DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	PÚBLICO ALVO	Nº DE ATENDIDOS											
		Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Números de Atendidos	MULHERES EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE	48	48	48	48	48	48	48	48				
Matrículas e contratação profissional		x	x	x	x			x	x				
Execução dos Conteúdos Programáticos			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Reunião com Equipe		x						x					
Reunião com as alunas			x						x				
Replanejamento da Equipe								x					
Avaliação Prática e Avaliação Final							x						x
Certificação e Devolutivas dos Resultados do Projeto Mão na Massa por semestre/2024									x				x

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONOMICA DA REGIÃO DE EMBU GUAÇU

Caracterização socioeconômica da região e do serviço a ser qualificado

Embu-Guaçu é composto por 69.901 habitantes, dentre eles 99% têm idade entre 18 e 59 anos. Analisando a cidade de acordo com o levantamento do Diagnóstico socioterritorial de Embu-Guaçu realizado PMASweb (Plano Municipal de Assistência Social) 2018/ 2021, o município apresenta um índice de 61% de desempregados e com áreas predominantemente pobres, com grande concentração de domicílios em áreas de alta vulnerabilidade à pobreza. Considera-se que 100% da extensão do município caracteriza-se por área de proteção de mananciais, dificultando a instalação de novas empresas. Neste contexto de dificuldade para conquistar uma fonte de renda com um retorno favorável para a sustentabilidade da família a especialização em cursos na área alimentícia.

As atividades serão realizadas no Movimento Renovador Paulo VI situado no Centro do município de Embu-Guaçu que fica próximo aos seguintes bairros tendo ampla alcance regional.

- Vila Louro
- Jardim Emília
- Parque Industrial
- Filipinho
- Itararé
- Jardim Boa Vista
- Chácara Flórida
- Jardim São Paulo
- Val Flor
- Cipó
- Jardim Brasil
- Santa Rita
- Congonhal
- Santa Fé
- Santa Isabel
- Penteado
- Lagoa Grande
- Vila do sol
- Granjinha
- Jardim Campestre



OBJETIVO

OBJETIVO GERAL

Desenvolver nas alunas (mulheres) habilidades e capacidades específicas em Panificação e Confeitaria, Empreendedorismo e Administração básica, Mídias Sociais e Inteligência Emocional que lhes permitam através de ferramentas assertivas, didática facilitada e um conteúdo rico, uma melhor aprendizagem e assim ter um maior desempenho e melhores resultados para sua vida profissional.

OBJETIVO (S) ESPECÍFICO(S):

Fortalecer e promover o desenvolvimento das alunas em todas as atividades propostas por meio de aulas teóricas e práticas;

Preparar as alunas a estarem aptas para as demandas do mercado e suas variáveis, desde uma boa conduta na cozinha como situações de risco, higiene, utensílios, insumos, desperdícios e toda a questão administrativa e emocional que são necessário na vida do empreendedor;

Empoderamento das mulheres, oportunizando independência financeira, profissional, emocional, entre outras.



PÚBLICO ALVO

Mulheres em situação de vulnerabilidade social que tenham interesse em viver a oportunidade de crescimento na vida profissional.



PARCERIAS

Para a execução deste projeto temos uma parceria pré-estabelecida junto do CRAS, onde a primeira divulgação é feita por meio dessa ferramenta pública que tem em seu cadastro mulheres em situação de vulnerabilidade social que tenham interesse em viver a oportunidade de crescimento na vida. Também, temos possibilidades de parcerias com lojas alimentícias, padarias e grandes profissionais da área que podem ser parceiros prestando algum tipo de auxílio para enriquecer ainda mais a experiência do conhecimento dessas mulheres. Nosso grande parceiro foi a empresa RODONAVES, através do "Gente Boa - FRETE SOLIDÁRIO" que possibilitou a execução do Projeto.



METODOLOGIA

O curso propõe a realização de técnicas e metodologias possíveis e disponíveis a exemplos de aulas práticas e de estudos dirigidos nas áreas da panificação e confeitaria. Uma grade curricular que assegure o acesso, e a permanência do atendido não apenas no curso em si, mas também como profissional autônomo. Terá duração de 12 meses, e é constituído em duas etapas: Teoria e prática, etapas que objetivam promover conhecimentos, habilidades e competências auxiliando no desenvolvimento da empregabilidade e empreendedorismo proporcionando o protagonismo individual e coletivo. Será ministrado em três turmas contendo 48 alunas por semana, sendo 16 alunas por turma atendida.



CONTEÚDO PROGRAMÁTICO



Panificação

Higiene na manipulação de alimentos, higiene pessoal e profissional, armazenamentos e aplicação de matérias primas e aditivos integrantes da preparação de produtos de panificação. Técnicas de balanceamento e dosagem de ingredientes; Processo de fabricação de pães como por exemplo: pão de centeio, pão caseiro, pão Petrópolis, pão ciabatta, pão de coco, pão para cachorro quente, pão para hambúrguer, pão de forma, mini pão, baguette, pão de banha (torresmo) pão francês I e pão francês II, pão doce com esponja, pão integral, pão sovado, pão de leite, pão de queijo, pão de batata, pão de cerveja, pão de cenoura, pão três cereais e pão italiano, e utilização de equipamentos e utensílios usados na Panificação.

Confeitaria

Higiene na manipulação de alimentos, higiene pessoal e profissional; funções dos ingredientes básicos utilizados em confeitaria; Utilização correta de equipamentos e utensílios; Balanceamento de receitas; Segurança e prevenção de acidentes; Medidas e pesagem de ingredientes; Avaliação de produto final; Técnicas de fabricação de bolos e doces como exemplo: bolos secos, bolos para festas, petit-fours, doces e salgados. Produtos à base de massa podre, massa folhada e semi-folhado, salgados básicos de confeitaria, pudins diversos, quindim, cremes e mousses, torta fria, doces diversos, produtos com chocolates, pães doces e diversas variações de recheios.

Empreendedorismo

Criatividade e capacidade de solucionar problemas de maneira inovadora, incentivar e procurar melhoria e novas formas de realizar as atividades, pensamento estratégico, planejamento, otimismo, encarar erros com oportunidade de aprendizado, resiliência adaptar-se e tentar novamente, adaptação e conquistas

Socioemocional

Complexo de inferioridade, motivação e autoestima, estresse emocional, falta de engajamento, auto cobrança, desmotivação, ansiedade, agressividade, insegurança e falta de equilíbrio.

Mídia Sociais

Layout para redes sociais, site para acesso para criação de artes e dicas de publicações.

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES JULHO E AGOSTO

RELATÓRIO CIRCUNSTANCIADO

ÓRGÃO EXECUTOR: MOVIMENTO RENOVADOR PAULO VI DE EMBU GUAÇU

PATROCÍNIO: RODONAVES TRANSPORTE E ENCOMENDAS - Programa FRETE SOLIDÁRIO RODONAVES - EDITAL 2023.

PROJETO: "MÃO NA MASSA"

OBJETO: ATENDIMENTO/CAPACITAÇÃO DE 48 MULHERES NO DECORRER DO ANO DE 2024.

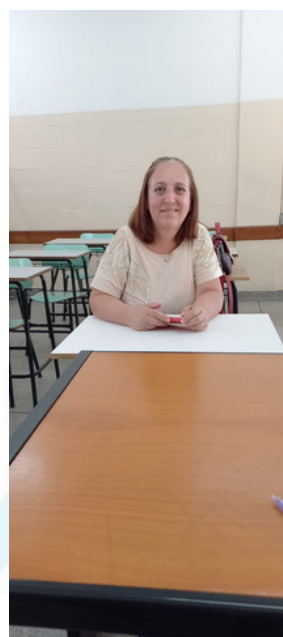
ÓRGÃO EXECUTOR MOVIMENTO RENOVADOR PAULO VI DE EMBU GUAÇU	PROJETO "MÃO NA MASSA"
TERMO DE COLABORAÇÃO Janeiro a Dezembro/2024	2º Semestre - JUL/AGOSTO-2024

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES REFERENTE AOS MESES: JULHO/AGOSTO-2024

Data	30/Julho	06/Agosto	13/Agosto	20/Agosto	27 Agosto
TURMA I 14H30min 18H30min	Pão sovado	Pão de batata	Rosquinha de laranja	Mídias Sociais	Lanche Natural
Data	31/Julho	07/Agosto	14/Agosto	21/Agosto	28/Agosto
TURMA II 14H30min 18H30min	Pão sovado	Pão de batata	Rosquinha de laranja	Mídias Sociais	Lanche Natural
Data	01/Agosto	08/Agosto	15/Agosto	22/Agosto	29/Agosto
TURMA III 14H30min 18H30min	Pão sovado	Pão de batata	Rosquinha de laranja	Mídias Sociais	Lanche Natural

MATRÍCULAS

Após a divulgação, as alunas estiveram na Instituição, onde o processo transcorre de forma simplificada e por meio do preenchimento das fichas de inscrição, recebimento dos documentos pessoais das alunas. Apresentação das atividades nas quais as alunas realizarão durante o Projeto e as regras de convivência e do curso.



CONTEÚDO EXECUTADO - JULHO/AGOSTO - 2024

1 PÃO SOVADO

2 PÃO DE BATATA

3 ROSQUINHA DE LARANJA

4 MÍDIAS SOCIAIS

5 LANCHE NATURAL



CONTEÚDO EXECUTADO - JULHO - 2024

TEMA:

PÃO SOVADO

OBJETIVO

O objetivo de uma receita de pão sovado é criar um pão com uma textura macia, elástica e uma crosta levemente dourada.

O processo de sova que é fundamental porque ele desenvolve o glúten na massa.

RECURSOS UTILIZADO:

Materiais: Masseur, cilindro, forno turbo, assadeira, faca, pincel, riscador para pães e câmara de crescimento.

DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, o educador realizou uma breve apresentação sobre a receita e sobre a técnica de fermentação do pão sovado, as alunas pesaram e separaram todos os ingredientes e em seguida o professor ensinou a ordem correta de serem misturados na batedeira.

Na sequência o professor levou a massa até o equipamento "cilindro" para explicar e realizar todo o processo de sova da massa.

Durante o tempo de fermentação no equipamento "câmara de crescimento" o educador ensinou alternativas para as alunas realizarem esse processo em casa.

Na sequência, foi feito o corte e montagem da massa para que a mesma resulte no formato característico que o pão tem.

No final o educador abordou a importância da coloração do pão finalizado que precisa ter uma casca levemente dourada.

AVALIAÇÃO

O encontro foi muito produtivo, as alunas tiraram suas dúvidas e participaram de todo o processo.



CONTEÚDO EXECUTADO - AGOSTO - 2024

TEMA

PÃO DE BATATA

OBJETIVO

Ensinar o passo a passo do preparo da receita e técnica de como rechear o pão para que não derrame quando assar.

RECURSOS UTILIZADO:

Materiais: Masseuras, cilindro, forno turbo, assadeira, faca, pincel, balança e câmara de crescimento.

DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, o educador iniciou com uma breve apresentação dos processos, pois a receita já é levada ao forno com o recheio.

As alunas se dividiram em grupo e enquanto algumas delas cortaram e separaram o recheio, outras pesaram e separaram os ingredientes da massa.

O educador orientou e explicou o tempo de preparo e crescimento da massa que é feito em duas etapas, antes de depois dos pães serem recheados. Ensinou também a técnica correta de depositar o recheio dentro da porção de massa, para que após assado, a massa fique lisa e que não abra ou tenha rachaduras.

Orientou também importância na proporção de tamanho e peso de cada pão para que em uma ocasião de venda seu cliente tenha um produto padrão.

Após finalizada a execução da receita, as alunas degustaram o produto final.

AVALIAÇÃO DE RESULTADOS

O encontro foi muito produtivo e satisfatório, incentivando as alunas a replicarem a receita em casa.



CONTEÚDO EXECUTADO - AGOSTO - 2024

TEMA:

ROSQUINHA DE LARANJA

OBJETIVO

Proporcionar as alunas do curso de panificação uma experiência prática de uma receita doce, apresentar uma mistura pré pronta de creme de confeitiro.

RECURSOS UTILIZADO:

Materiais: Masseur, cilindro, forno turbo, assadeira, faca, pincel, saco de confeitar, panela, fouet e câmara de crescimento.

DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, o educador apresentou o passo a passo a preparação da rosquinha de laranja, e também a confecção do creme de confeitiro com uma mistura pré pronta facilitando assim o preparo e mantendo a qualidade da receita.

Foram destacados os pontos importantes de cada etapa, como a importância em escolher uma qualidade de laranja que não seja ácida afim da que o suco da fruta não amargue a massa, foi destacado também o ponto de cozimento do creme, para que ao esfriar tenha a textura certa para rechear a rosquinha.

Durante toda a receita o educador foi orientando e supervisionando as alunas em todos os processos de preparo.

Enquanto a massa assava, o educador sanou as duvidas e pode repassar dicas de aperfeiçoamento e apresentação da receita finalizada.

AValiação

O encontro foi satisfatório, as alunas realizaram todos os processos propostos.



CONTEÚDO EXECUTADO - AGOSTO - 2024

TEMA:

MÍDIAS SOCIAIS COM CANVA

OBJETIVO

Ensinar as alunas como criar e editar conteúdos gráficos para mídias sociais utilizando o Canva, com foco na construção de posts atrativos e engajantes.

RECURSOS UTILIZADO:

Computadores ou dispositivos móveis, acesso à internet, Canva (versão gratuita), imagens, ícones e elementos visuais disponíveis no Canva.

DESENVOLVIMENTO

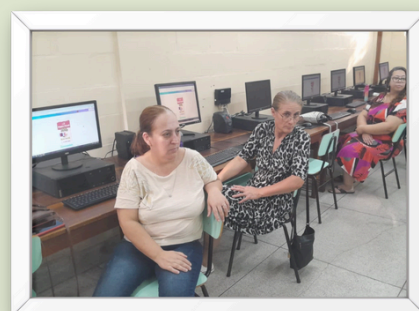
A aula começou com uma introdução ao programa Canva, abordando suas funcionalidades básicas, como selecionar templates, adicionar imagens, textos e ícones. A seguir, os alunos exploraram a interface da plataforma e suas ferramentas de design.

As alunas foram incentivadas a criar um post para uma campanha fictícia nas redes sociais, utilizando os princípios de design ensinados. Ao longo da aula, discutimos sobre escolha de cores, tipografia e como otimizar layouts para diferentes plataformas (Instagram, Facebook, etc.).

Após a parte teórica, as alunas iniciaram suas criações no Canva, aplicando os conceitos em posts personalizados. Ao final da aula, cada aluna apresentou seu projeto para a turma, e realizamos um feedback coletivo.

AVALIAÇÃO

A aula proporcionou um excelente engajamento das alunas, com todas mostrando uma rápida adaptação ao programa Canva e à criação de conteúdos visuais. Houve uma grande troca de ideias durante as atividades práticas, com sugestões criativas e aplicáveis. A maioria das alunas demonstrou uma sólida compreensão sobre como usar o Canva para criar posts impactantes e otimizados para redes sociais.



CONTEÚDO EXECUTADO - AGOSTO -2024

TEMA:

LANCHE NATURAL

OBJETIVO

Aprender a fazer o pão e as técnicas de montagem do lanche natural, para que alunas aprimorem suas habilidades na área da panificação.

RECURSOS UTILIZADO:

Materiais: Masseur, cilindro, forno turbo, assadeira, balança, fouet, multiprocessador, espátula e faca.

DESENVOLVIMENTO

Neste encontro o educador iniciou com apresentação dos processos da receita até a sua finalização, as alunas higienizaram, cortaram e separam os recheios da receita.

Na sequência as alunas puderam realizar com a ajuda do educador todo o processo da massa até levá-la ao forno, enquanto a massa assava o educador ensinou a preparar um molho que é também um dos ingredientes para a montagem.

As alunas se dividiram em grupos para executar o processo de montagem da receita e enquanto isso o educador forneceu orientações individuais e em grupo garantindo assim o aprendizado. Com a receita pronta, o educador repassou a maneira correta de corte possibilitando uma boa apresentação do produto final.

AValiação DE RESULTADOS

Todas as alunas realizaram todas as etapas, sanaram dúvidas, produziram e montaram a receita proposta e ao final puderam fazer a degustação.



REUNIÃO DE EQUIPE - REPLANEJAMENTO

A reunião foi realizada para definir os principais objetivos do módulo de panificação do “Projeto Mão na Massa” como por ex: ensinar técnicas básicas e avançadas de panificação, fomentar habilidades práticas e estabelecer as expectativas de aprendizado para as alunas no final do curso.

Outro ponto abordado foi a importância de algumas receitas focadas nas festas de final de ano, como por exemplo Panetone e Chocotone e como ambas podem gerar renda as alunas.

Esse alinhamento ajudará a garantir que o curso de panificação ocorra de forma organizada, proporcionando uma experiência enriquecedora para todas as alunas.



EQUIPE TÉCNICA DO PROJETO "MÃO NA MASSA"



01. Maria Vani de Oliveira - Presidente



02. Claudia Valeska Vasquez - Diretora Administrativa



03. Dulcinéia de Jesus Alves - Coordenadora



04. Gleuma Andrade Diogo - Prestação de Contas



05. Marcondes Soares Silva - Educador Social